

Печь конвекционная Apach AD46M ECO

Основные характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 0 до 285 °C
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Мощность	3.4 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	650 мм
Высота	560 мм
Вес (без упаковки)	39 кг
Вес (с упаковкой)	49 кг
Страна производства	Италия

Описание

Конвекционная печь [Apach AD46M ECO](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 листа для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Кнопка принудительного впрыска пара
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Габариты в упаковке: 850x800x660 мм